

FLORES PARA LA PRIMAVERA Y PICOTAS DEL JERTE PARA EL VERANO

- El espectáculo de la flor en primavera se torna fruta sana y sabrosa, único en el mundo, la Picota del Jerte.
- El martes, 21 de junio, a las 19.16 horas llega el verano y con ello la Picota del Jerte



Las mejores cerezas y Picotas del Jerte siempre van precedidas de un espectáculo que da comienzo en primavera inundando el Valle del Jerte de flor. La naturaleza es sabia y el verano nos trae su fruto, la auténtica y única Picota del Jerte. El martes, 21 de junio, a las 19.16 horas llega el verano y con ello la Picota del Jerte

La picota del Jerte es un producto exclusivo que se distingue por su excepcional dulzor, su textura carnosa y crujiente, su tamaño y color, y sus propiedades saludables.

La picota de Jerte es un producto exclusivo, es una cereza de un tamaño un poco menor que la cereza, crujiente y de sabor con carácter. Además, es la única que pierde el pedúnculo de forma natural.

Como todas las demás, se cogen a mano, una a una. Este valle extremeño, que ha ganado una creciente fama por sus miles de cerezos en flor, ofrece un espectáculo no menos singular en los meses de la cosecha de la Picotas del Jerte que empieza a finales de mayo y culmina a principios de agosto.

Consumir picotas del Jerte se ha convertido en una gran fuente de salud y bienestar: tiene 8 vitaminas, hierro, magnesio y calcio, muchos antioxidantes, fibra y pocas calorías. Además es una gran aliada de la belleza porque hidrata y suaviza la piel, protegiéndola de los rayos solares y favoreciendo el bronceado.

El Valle del Jerte (Cáceres) en Extremadura es el único sitio donde se recogen las Picotas del Jerte con Denominación de Origen que sólo 24 horas después de ser recogidas llegan a los consumidores en perfecto estado.

Su elemento diferenciador es la contraetiqueta del Consejo Regulador.

Este producto se ha convertido en indispensable dentro de la despensa española, siendo muy demandado en mercados nacionales e internacionales, sobre todo en Alemania y en Reino Unido.

Lo ideal es consumirla de forma natural, pero también es muy utilizada en la cocina, no sólo para postres sino también como acompañantes de platos salados como los quesos o el foie , y con carnes y pescados. Últimamente también con cava y champagne.

Nota al editor:

El **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cereza del Jerte** es una entidad que trabaja para promocionar y certificar el origen y la calidad de los productos protegidos. Sus principales objetivos son difundir la imagen corporativa de la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte, así como promocionar el cultivo y la comercialización de cerezas de calidad.

Para más información e imágenes: www.picotastv.com

Pilar Díaz Flores
DIRECTORA TÉCNICA
Móvil: 608250969
D.O.P. "Cereza del Jerte"
Ctra. Nacional 110.
10613.NAVACONCEJO. CÁCERES

Más información y multimedia:

Lucrecia Aldao

629421926

lucrecia@mediatoolstv.com